AVANTAGE

SÉRIE DE PROGRAMMES
POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Introduction à la *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments*

Version 3.0

pour les entreprises de transformation des aliments

Manuel nº 1

Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et des Affaires rurales

Ontario

Le présent document a été établi par :

Le personnel de l'unité Salubrité et traçabilité des aliments – industrie alimentaire
Direction des programmes de salubrité et de traçabilité des aliments
Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario

Pour obtenir d'autres renseignements, communiquez avec :

Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments pour les entreprises de transformation des aliments
Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario
Direction des programmes de salubrité et de traçabilité des aliments
1 Stone Road West
Guelph (Ontario) N1G 4Y2

Sans frais : 1 877 424-1300
Courriel : advantage@ontario.ca
Site Web : *www.ontario.ca/haccp-fr*

Avis de non-responsabilité légale

Le présent document, intitulé Introduction à la *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments* pour les entreprises de transformation des aliments – Manuel nº 1, donne une vue d'ensemble des pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments qui s'appliquent à la transformation des produits alimentaires en Ontario et met en relief la législation utile. Son contenu est à jour à la date indiquée ci-dessous et peut être modifié sans préavis. Le document a été établi uniquement à titre d'information et ne vise aucunement à fournir des conseils ou des recommandations d'ordre juridique, financier ou professionnel. Les personnes qui utilisent les renseignements contenus dans la présente publication le font à leurs risques. Pour connaître les obligations légales, il faut se reporter à la législation utile. En outre, il est recommandé d'obtenir des conseils juridiques, financiers ou professionnels au sujet du contenu de la présente publication. La législation applicable l'emporte sur le contenu incompatible du présent document. Toute la législation de l'Ontario peut être consultée à l'adresse suivante : *www.e-laws.gov.on.ca*. La législation fédérale est accessible à *http://lois.justice.gc.ca/*.

La province de l'Ontario et ses dirigeants, employés, représentants ou agents ne peuvent être tenus responsables de quelque façon que ce soit pour le contenu non à jour du présent document, pour les erreurs ou omissions ou pour tous dommages-intérêts découlant de l'utilisation du document ou s'y rapportant.

Version : Mars 2010

Remerciements

Nous tenons à remercier les personnes suivantes pour leurs commentaires sur le programme :

- Betty Muise, spécialiste de l'éducation des adultes
- Dana Melanson, coordonnatrice HACCP, Derewlany Mini Carrots Ltd.

Also available in English.

Publié par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario
© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2010
Toronto, Canada
ISBN 978-1-4435-1802-4

5-2010-40

Table des matières

Section 1 : Pourquoi avez-vous besoin d'un programme *Avantage* pour la salubrité des aliments? 3

Section 2 : Mise en œuvre des trois niveaux d'un programme pour la salubrité des aliments. 11

Section 3 : Ce dont vous avez besoin 15

Pour en savoir plus 21

Points saillants et coordonnées 25

Annexe : Choisir un programme pour la salubrité des aliments. 27

Section 1 : Pourquoi avez-vous besoin d'un programme *Avantage* pour la salubrité des aliments?

Objet de la présente publication

La présente publication donne une vue d'ensemble des activités et de l'engagement nécessaires pour mettre en œuvre un programme en matière de salubrité des aliments. Ce type de programme comprend un ensemble de pratiques et de procédures visant à maîtriser ou à réduire les risques liés à la salubrité des aliments, c'est à-dire les choses susceptibles de rendre un produit alimentaire impropre à la consommation. Les risques, qui sont d'origine biologique, chimique ou physique (p. ex. bactéries, pesticides, allergènes, copeaux de métal ou fragments d'os), peuvent causer des maladies ou des blessures aux personnes qui consomment le produit alimentaire visé.

La présente publication vous donne une idée générale du programme afin de vous aider à prévoir ce dont vous avez besoin pour mettre en œuvre un programme en matière de salubrité des aliments. Reportez-vous à d'autres documents pour obtenir des renseignements détaillés qui pourraient vous être utiles une fois que vous serez prêt à commencer la mise en œuvre. Après avoir pris connaissance de la présente publication, consultez *Manuel nº 2 – Avantage Bonnes pratiques de fabrication*. Vous y trouverez des conseils précis sur l'élaboration et la mise en œuvre d'un programme en matière de salubrité des aliments.

Public cible

La présente publication s'adresse aux personnes qui ne connaissent pas les programmes en matière de salubrité des aliments tels qu'Avantage Bonnes pratiques de fabrication, Avantage HACCP et Avantage Traçabilité. Elle explique la marche à suivre pour adopter un programme en matière de salubrité des aliments. Elle sera utile notamment aux personnes qui souhaitent mettre en œuvre un programme de ce genre parce que leurs clients le demandent ou l'exigent, mais qui ne savent pas par où commencer.

Contenu de la section 1

Dans la présente section, nous examinerons les raisons qui justifient qu'on se préoccupe de la salubrité des aliments et ce qui peut inciter quelqu'un à mettre en œuvre un programme dans ce domaine.

En outre, nous expliquerons *Avantage*, le programme en matière de salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO), dont vous pouvez vous inspirer. Le programme *Avantage* destiné aux entreprises de transformation des aliments comprend trois niveaux de base qui simplifient la gestion de la salubrité des aliments. Chaque niveau correspond à des mesures plus complexes et plus rigoureuses de gestion des risques potentiels pour la salubrité des aliments dans votre établissement.

Pourquoi se préoccuper de la salubrité des aliments?

« C'est la tendance générale. Il faut se demander si on veut être le dernier à monter dans le train ou parmi les premiers? »

– Jamie Slingerland, directeur de la viticulture, Pillitteri Estates Winery

Inquiétude grandissante des consommateurs

Dernièrement, on a commencé à parler dans les nouvelles de pathogènes (micro-organismes causant des maladies) peu courants. Il y a en effet eu de nombreux articles et reportages sur la présence de *Salmonella* dans le beurre d'arachide et le cantaloup, d'*E. coli O157:H7* dans les laitues romaine et Iceberg et de *Listeria monocytogenes* dans les produits de viande et de fromage prêts à manger. En outre, on entend de plus en plus parler de rappels de produits à cause d'allergènes non déclarés. L'apparition de maladies d'origine alimentaire et les rappels de produits attirent l'attention des médias, et les rappels viennent accroître l'inquiétude du public.

Si on entend de plus en plus parler de salubrité des aliments, c'est parce qu'on exerce une surveillance plus étroite, que les maladies d'origine alimentaire sont davantage signalées et que les systèmes d'assurance de la salubrité des aliments sont plus efficaces, mais c'est aussi à cause des nouvelles circonstances :

- les micro-organismes se multiplient et évoluent très rapidement;
- les pathogènes sont capables de se transformer très efficacement en souches plus dangereuses;
- la demande pour les produits frais ou prêts à manger ainsi que pour les produits ayant subi des transformations importantes augmente;
- les aliments précuits limitent la capacité des consommateurs de réduire les risques (p. ex. par la cuisson);
- plus les étapes de production et de transformation sont nombreuses, plus les risques de contamination sont importants;
- la mondialisation de l'approvisionnement alimentaire fait augmenter la demande pour des produits variés toute l'année;
- plus il y a de personnes qui manipulent un produit, plus les risques de contamination sont grands;
- des changements démographiques surviennent, comme le vieillissement de la population et la sensibilisation accrue aux allergies graves;
- plus de gens sont vulnérables et sont davantage susceptibles de contracter une maladie d'origine alimentaire.

Coûts des maladies d'origine alimentaire

Il est dangereux de manger des aliments contaminés, car ils peuvent causer tout un éventail de maladies et de dommages, notamment :

- une intoxication alimentaire allant de légère à grave;
- des dommages à l'appareil digestif;
- des problèmes de santé permanents;
- le décès.

L'Agence de la santé publique du Canada évalue à 10 millions le nombre de personnes touchées par une maladie d'origine alimentaire chaque année au Canada. Même si beaucoup de ces maladies sont mineures et de courte durée, il y en a qui coûtent cher aux gouvernements, au secteur de la santé et aux particuliers. *(www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/anatomie-fra.php)*

Les maladies et les dommages causés par les produits alimentaires représentent des coûts pour tout le monde.

Coûts pour les particuliers

Pour les plus chanceux, les maladies d'origine alimentaire ne durent que quelques jours et causent des symptômes légers, comme des vomissements et une diarrhée, en plus de faire manquer quelques jours de travail dans certains cas. Pour les autres, les conséquences peuvent être plus graves et comprendre des problèmes chroniques, comme des maladies du rein. Les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunovulnérables peuvent même en mourir.

Coûts pour la société

Les congés de maladie représentent pour notre économie une perte de production. Nos impôts paient les visites chez le médecin, les tests de diagnostic, les séjours à l'hôpital et le traitement des maladies. Les maladies d'origine alimentaire constituent un fardeau inutile pour notre système de santé public.

Coûts pour les entreprises

En plus des coûts pour la société, ces maladies peuvent entraîner de graves pertes pour les entreprises. Si un lien est établi entre un produit contaminé et une entreprise, il en résultera probablement des rappels et des pertes de produits. Cela peut avoir des effets sur la réputation de l'entreprise et lui faire perdre des ventes, des clients et des possibilités d'affaires. Si la crise perdure ou prend une ampleur considérable et entraîne une publicité négative ou des procès, il peut même s'ensuivre des pertes d'emploi, une faillite et la fermeture de l'entreprise.

Et ce ne sont là que les conséquences financières. Comment vous sentiriez-vous si votre enfant devenait gravement malade, si une amie faisait une fausse-couche ou si un voisin âgé décédait à cause de produits alimentaires contaminés provenant de votre entreprise? Quels seraient les effets sur vous?

> « La salubrité des aliments est un souci constant. Il faut se préoccuper à la fois de ce que mangent nos enfants et de ce que mangent les membres du public. »
>
> – Kevin Bradshaw, coordonnateur HACCP, World Meats Inc.

Pourquoi mettre en œuvre un programme pour la salubrité des aliments?

Meilleure garantie de salubrité des aliments

Le premier avantage de la gestion de la salubrité des aliments, qui est aussi le plus évident, est la salubrité accrue de vos produits, qui permet d'avoir l'esprit tranquille. Ce genre de programme aide à éliminer les risques biologiques, chimiques et physiques pour vos produits.

Autres avantages pour l'entreprise

Un programme pour la salubrité des aliments peut aussi procurer les avantages suivants à l'entreprise. Un grand nombre des entreprises de transformation des aliments de l'Ontario qui ont participé à l'Initiative de salubrité des aliments du MAAARO (2008) pour obtenir une subvention disent que la mise en œuvre d'un programme pour la salubrité des aliments a aidé leur entreprise à augmenter ses ventes, à grossir sa clientèle et à élargir son marché du point de vue du secteur géographique et de la chaîne de valeur. En fait, l'augmentation des ventes (soit le rendement de l'investissement) a été évaluée a peu près cinq fois le montant des dépenses durant la première année seulement. Autrement dit, pour chaque dollar dépensé, les entreprises ont obtenu des bénéfices de conq dollars.

Voici un aperçu des autres avantages qui peuvent résulter de la mise en œuvre d'un programme pour la salubrité des aliments.

1. **Accroître la confiance des consommateurs et ouvrir de nouveaux marchés.**

    - Les programmes pour la salubrité des aliments peuvent représenter un atout concurrentiel pour la promotion d'un produit.

> « Sans l'agrément HACCP, nous aurions perdu des ventes. Nous aurions aussi perdu des clients actuels. »
>
> – Bruce Vandenberg, copropriétaire, Mariposa Dairy Ltd.

2. **Augmenter l'efficacité en faisant économiser du temps et de l'argent.**

    - Des procédures normalisées permettent d'améliorer la qualité et l'uniformité d'un produit.
    - Prévenir les problèmes au lieu de les régler après coup permet de réduire les rappels, les retours et les plaintes des clients.
    - Un contrôle régulier permet de prévoir les problèmes plus longtemps à l'avance et de réduire les pertes.
    - L'analyse de l'ensemble des processus permet de trouver des possibilités de réduire les coûts de production.
    - Le contrôle de la salubrité des aliments peut réduire le coût des assurances.

« Il est utile pour nos propres contrôles internes de trouver des moyens d'améliorer l'efficacité et de voir à faire les choses comme il se doit. »

– Bob Kowall, directeur financier, Delmare Quality Foods

3. Améliorer les comportements et les attitudes des employés

- Les employés deviennent plus conscients des dangers et plus consciencieux et tirent davantage de fierté de leur travail, ce qui a pour effet de réduire le roulement du personnel.

« Le moral est bien meilleur. On s'en rend compte dès qu'on entre dans l'usine. »

– Gus Cheung, directeur d'usine, Sunrise Soya Foods

Qu'est-ce que la *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments?*

Lorsque vient le moment de mettre en œuvre un programme pour la salubrité des aliments, on a le choix entre plusieurs programmes différents, tant du secteur public que du secteur privé. Le présent manuel parle des programmes gouvernementaux du MAAARO qui s'appellent la *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments.* Il s'agit d'un ensemble de programmes qui établissent les normes de salubrité pour la production des aliments dans l'industrie agroalimentaire, de l'exploitation agricole à l'usine de transformation. Ces programmes sont basés sur :

- les pratiques exemplaires de l'industrie pour la production d'aliments;
- le système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) reconnu à l'échelle internationale.

Les programmes misent sur :

- l'utilisation de méthodes éprouvées et acceptées pour aider à réduire les risques liés à la salubrité des aliments;
- l'entretien et la surveillance continus;
- la formation du personnel.

Il existe actuellement trois programmes *Avantage* pour les entreprises de transformation des aliments :

1. *Avantage Bonnes pratiques de fabrication (Avantage BPF);*
2. *Avantage HACCP;*
3. *Avantage HACCP Plus.*

Il existe également deux autres programmes *Avantage*, soit l'un pour les exploitations agricoles et un autre pour les producteurs de céréales.

Programmes *Avantage* pour les entreprises de transformation des aliments

Le MAAARO a d'abord créé *Avantage HACCP*, une approche pratique et rentable de gestion de la salubrité des aliments pour les entreprises de transformation des aliments non agréées par le gouvernement fédéral en Ontario. Le MAAARO a conçu le programme de manière à ce qu'il puisse être utilisé par les petites et moyennes entreprises de transformation et à ce qu'il s'applique aussi aux autres établissements, peu importe leur taille et leurs produits.

Les programmes *Avantage* destinés aux entreprises de transformation des aliments peuvent vous aider à instaurer un bon plan de salubrité des aliments. Ils indiquent en détail la façon de procéder pour améliorer la salubrité des aliments transformés et ils précisent les pratiques exemplaires à appliquer pour prévenir, détecter et réduire les risques.

> **« Pour une petite entreprise en pleine croissance, c'est un moyen d'instaurer un système de salubrité des aliments dans lequel les contrôles permettent de repérer les erreurs dès le début. »**
>
> – Martino Brambilla, président, Embassy Flavours

Une approche en trois étapes

Les programmes *Avantage* pour les entreprises de transformation des aliments comprennent trois niveaux.

1. *Avantage BPF*
   - Mise sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF) servant à réduire les risques associés au personnel et au milieu de transformation des aliments.

2. *Avantage HACCP*
   - Comprend en plus les plans HACCP qui contribuent à réduire les risques associés aux ingrédients, aux aliments ou à des procédés précis de fabrication de produits alimentaires.

3. *Avantage HACCP Plus*
   - Inclut également des mesures de traçabilité et de sécurité. Les mesures de traçabilité permettent de remonter jusqu'au fournisseur d'un produit et de retracer l'acheteur. Les mesures de sécurité servent à prévenir l'altération ou la falsification intentionnelle d'ingrédients ou d'aliments.

Cette approche en trois étapes facilite la tâche aux entreprises de transformation des aliments qui veulent adopter un programme répondant à leurs besoins en matière de salubrité des aliments et de développement du marché. Chaque étape permet d'améliorer la salubrité des aliments et la qualité marchande des produits. Le programme choisi par une entreprise ou l'ampleur des mesures qu'elle met en œuvre peut dépendre de l'étendue de son marché, de la demande des acheteurs et du degré de risque lié à la salubrité des aliments dans ses installations.

Il existe un agrément *Avantage* à chaque étape. Pour en savoir plus long sur les vérifications et l'agrément, lisez le *Manuel nº 5 – Se préparer à une vérification*. Les programmes *Avantage* et la documentation à leur sujet peuvent également vous être utiles si vous ne cherchez pas à obtenir un agrément. Les renseignements fournis dans les manuels sur *Avantage BPF* et *Avantage HACCP* peuvent vous aider à mettre en œuvre plusieurs nouvelles pratiques ou seulement quelques-unes.

Qui est responsable de la salubrité des aliments?

Le rôle de l'industrie

Toutes les personnes dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, que ce soit les agriculteurs, les transporteurs, les fabricants de produits alimentaires, les distributeurs, les détaillants ou les consommateurs, ont un rôle à jouer dans l'assurance de la salubrité des aliments. En effet, toutes les personnes qui manipulent les aliments peuvent améliorer la salubrité des aliments ou favoriser la contamination.

La salubrité des aliments exige plusieurs niveaux de collaboration et d'intervention. Si vous produisez ou manipulez des aliments, vous avez besoin d'un système permettant de réduire au minimum les effets négatifs sur la santé publique et sur vos affaires. Quand des personnes n'assument pas la responsabilité de leurs actes, cela engendre des lacunes dans la production des aliments. Ces lacunes peuvent être à l'origine d'une contamination, qui peut rendre les gens malades et créer une crise pour l'entreprise.

L'industrie a la responsabilité de :

- adopter un système d'assurance de la salubrité des aliments à long terme;
- y consacrer les ressources nécessaires;
- respecter les normes de salubrité des aliments en mettant au point et en établissant des procédures pratiques et efficaces adaptées aux installations;
- veiller à former tout le personnel;
- voir à ce que le personnel exerce ses fonctions de façon diligente.

Rôle du gouvernement

La salubrité des aliments est une responsabilité collective, et tous les niveaux de gouvernement – gouvernement fédéral, provinces et municipalités – ont des rôles distincts et interreliés à jouer dans le maintien de la salubrité des aliments en Ontario. Les gouvernements ont la responsabilité d'établir et d'appliquer des lois pour nous protéger des aliments dangereux et frauduleux.

Gouvernement fédéral

Santé Canada établit des politiques et des normes régissant la salubrité et la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada et effectue une surveillance des maladies d'origine alimentaire pour permettre une détection précoce et des alertes rapides. Des systèmes améliorés de surveillance de la santé publique fonctionnent en tout temps afin de fournir des renseignements immédiats sur l'apparition de maladies d'origine alimentaire.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) administre et applique toutes les lois fédérales portant sur l'inspection des aliments, les intrants agricoles et la santé de la faune et de la flore. Elle exerce ce rôle pour le compte de Santé Canada, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de Pêches et Océans Canada. L'ACIA a pour responsabilité d'inspecter et de réglementer les établissements agréés par le gouvernement fédéral, dont les produits traversent généralement les frontières provinciales ou nationales.

Provinces

En Ontario, il y a trois principaux ministères provinciaux responsables de la salubrité des aliments.

1. Le **ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO)** vient au premier rang. Il est responsable des programmes d'inspection des produits laitiers et des viandes dans les usines ayant un permis provincial. De plus, le MAAARO administre et applique un ensemble de lois visant à réduire au minimum les risques en matière de salubrité des aliments et à favoriser la commercialisation ordonnée des divers produits de l'Ontario.

2. Le **ministère de la Santé et des Soins de longue durée** est chargé de protéger la santé publique et d'établir les normes et politiques en matière de salubrité des aliments pour les dépôts d'aliments. Il a le pouvoir de condamner des aliments. Son rôle en matière d'inspection pour la salubrité des aliments est délégué à 36 bureaux de santé (municipalités).

3. Le **ministère des Richesses naturelles** est responsable de la salubrité du poisson et de l'inspection des usines de transformation du poisson pour les produits pêchés ou vendus en Ontario.

Municipalités

Les inspecteurs de la santé publique inspectent environ 80 000 dépôts d'aliments en Ontario. Les bureaux de santé municipaux sont avant tout responsables des établissements de restauration et de vente d'aliments au détail ainsi que des établissements de transformation des aliments qui ne sont pas agréés par le gouvernement fédéral.

Les bureaux de santé ont aussi pour responsabilité de communiquer des renseignements sur la salubrité des aliments à la population et de donner suite aux plaintes relatives aux aliments.

En plus d'établir et d'appliquer des lois et règlements, les gouvernements encouragent l'adoption de pratiques exemplaires et donnent de l'encadrement et du soutien sous forme d'information, de formation et d'aide financière, dans la mesure du possible.

Section 2 : Mise en œuvre des trois niveaux d'un programme pour la salubrité des aliments

Les programmes *Avantage* pour la salubrité des aliments comportent trois niveaux :

1. BPF
2. HACCP
3. Traçabilité et sécurité

Chacun de ces niveaux est expliqué dans la présente section. Une fois que vous l'aurez lue, vous aurez une bonne idée de ce qu'on entend par BPF, HACCP ou traçabilité et sécurité.

Mise en œuvre du premier niveau : Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

Les Bonnes pratiques de fabrication sont :

- les pratiques exemplaires de transformation des aliments qui sont adoptées pour créer un milieu sécuritaire et bien adapté pour la fabrication de produits alimentaires;
- les bases des systèmes d'assurance de la salubrité des aliments, qu'on appelle également les programmes préalables à *HACCP* (sont établies avant le niveau suivant, c.-à-d. HACCP).

Les BPF comprennent des règles, des procédures et des mesures de vérification qui visent à faire en sorte que le personnel et les lieux ne compromettent pas la salubrité des aliments. Les mesures de contrôle relatives au personnel sont des pratiques et des règles que les personnes manipulant des aliments et les autres personnes présentes dans les installations doivent appliquer pour prévenir ou réduire les risques pour la salubrité des aliments. Les mesures de contrôle des lieux sont des exigences concernant l'état des lieux qui visent à prévenir ou à restreindre les risques pour la salubrité des aliments.

Avantage BPF

Dans le programme *Avantage BPF* élaboré par le MAAARO, la mise en œuvre des BPF comprend les neuf volets indiqués ci-dessous.

1. **Personnel** (hygiène, utilisation d'ustensiles et d'équipement, blessures et maladies, accès)
2. **Réception et entreposage** (méthodes de chargement et déchargement)
3. **Manutention** (entreposage, allergènes, produits chimiques et déchets)
4. **Assainissement** (nettoyage et assainissement, inspections préopérationnelles)
5. **Entretien préventif** (entretien préventif et étalonnage)
6. **Contrôle des insectes et animaux nuisibles** (oiseaux, insectes, rongeurs et animaux domestiques)

7. **Rappels** (contrôle des codes de produit et de l'étiquetage, exercices de rappel)
8. **Eau** (épuration de l'eau et salubrité de l'eau)
9. **Environnement** (intérieur, extérieur et conception de l'établissement, matériel et environs)

Vous pouvez décider de mettre en œuvre les neuf volets ou commencer par un ou deux. C'est à vous de choisir en fonction de vos ressources et de ce qui est le plus important pour vous. Pour en apprendre plus sur la façon de mettre en œuvre ces BPF, lisez le *Manuel n° 2 – Avantage Bonnes pratiques de fabrication.*

« Il n'y a aucun risque de se tromper car tout est normalisé. »

– Clement Fung, vice-président, Sprout King

Mise en œuvre du deuxième niveau : HACCP

Qu'est-ce que HACCP?

HACCP (qui se prononce HACEP) signifie « analyse des risques et maîtrise des points critiques » (Hazard Analysis and Critical Control Point en anglais). HACCP est un système scientifique d'assurance de la salubrité des aliments qui est reconnu dans le monde entier comme le meilleur moyen d'améliorer la salubrité des aliments. Pour se doter d'un système HACCP efficace et complet, il faut d'abord mettre en œuvre de Bonnes pratiques de fabrication. Il faut se rappeler que les BPF concernent à la fois les risques associés au personnel et à l'environnement.

Système HACCP = BPF + plans HACCP

La mise en œuvre d'un système HACCP comporte deux étapes associées à deux grands concepts :

- réaliser une analyse des risques – consiste à examiner l'ensemble des ingrédients, des produits et des étapes de transformation pour déterminer où il existe probablement des risques;
- déterminer les points critiques à maîtriser – ces points sont les endroits, les étapes ou les procédés auxquels il est primordial d'appliquer des mesures de contrôle afin de prévenir ou d'éliminer des risques pour la salubrité des aliments ou de les réduire à un niveau acceptable.

Un plan HACCP est un document (ou un ensemble de documents) que vous établissez dans le but de maîtriser les risques associés à vos ingrédients, vos produits et vos étapes de transformation qui sont importants pour la salubrité des aliments. Le contenu détaillé de votre plan HACCP doit être adapté à vos installations.

Avantage HACCP

Avantage HACCP vient ajouter des plans HACCP à un système d'assurance de la salubrité des aliments basé sur de Bonnes pratiques de fabrication. Pour vous aider à établir des mesures de contrôle cohérentes, *Avantage HACCP* indique les étapes à suivre pour procéder à une analyse des risques et déterminer les points critiques à maîtriser.

Avantage HACCP comporte huit formules qui vous aident à :

- déterminer les risques;
- analyser les risques (déterminer les points critiques à maîtriser);
- élaborer un plan de maîtrise des risques.

Mise en œuvre du troisième niveau : HACCP Plus (traçabilité et sécurité)

Traçabilité

La traçabilité est la capacité de suivre le cheminement des ingrédients et des produits finis dans toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Il y a trois renseignements importants qui sont recueillis et transmis le long de la chaîne d'approvisionnement.

1. Le lieu – Le lieu peut être une exploitation agricole, un véhicule de transport, une usine de transformation, un entrepôt, un commerce de détail, etc.
2. Le produit – L'identification du produit peut être individuelle, comme dans le cas d'un animal d'élevage, ou être basée sur un ensemble de produits, comme un lot de produits en boîte.
3. Le cheminement du produit – Il faut consigner d'où vient le produit et où il s'en va.

Sécurité

Dans le contexte de la gestion de la salubrité des aliments, le terme « sécurité » s'entend des mesures de protection employées pour protéger les composantes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (les ingrédients, les produits et les emballages) contre l'altération volontaire, la contamination intentionnelle et le vol. Il est important d'empêcher le vol, car lorsqu'un produit se retrouve entre de mauvaises mains, il se peut qu'il subisse des manipulations douteuses, ce qui peut nuire à la marque.

Avantage HACCP Plus

Avantage HACCP Plus vient combiner les mesures de traçabilité et de sécurité aux Bonnes pratiques de fabrication et aux plans HACCP.

Les normes en matière de traçabilité exigent l'adoption de politiques et procédures qui permettent de :

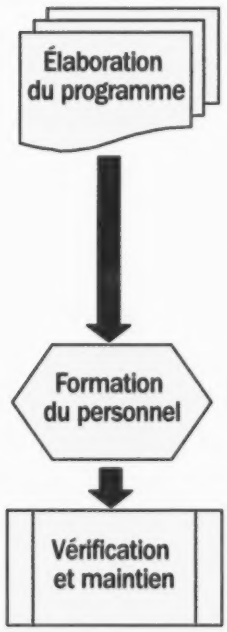
- remonter jusqu'au fournisseur de tous les ingrédients;
- suivre le cheminement des ingrédients et des produits dans vos installations (pour établir le lien entre les ingrédients et les produits finis);
- suivre le cheminement des produits finis jusqu'aux clients.

Les normes de sécurité exigent l'adoption de politiques et procédures qui permettent de :

- bien identifier les employés;
- veiller à ce que les employés sachent ce qu'ils doivent faire en cas d'urgence et établir comment déceler et signaler les atteintes à la sécurité;
- contrôler les déplacements du personnel à l'intérieur des installations, y compris restreindre l'accès aux zones sensibles et définir la procédure d'évacuation;
- surveiller les stocks ainsi que la réception et l'expédition de marchandises;
- inspecter les installations pour détecter les atteintes à la sécurité.

Étapes pour l'adoption d'un programme *Avantage*

Il existe pour chaque volet des programmes *Avantage BPF* et *Avantage HACCP Plus* (traçabilité et sécurité) une norme ou une série de normes écrites, des exigences en matière de formation et des exigences en matière de vérification. Tout cela détermine directement les étapes à suivre pour adopter ces programmes. La mise en œuvre d'un plan HACCP comporte des étapes semblables.



1re étape : Élaboration du programme de BPF, du plan HACCP ou du programme de traçabilité ou de sécurité

- Il faut premièrement consigner ce que vous comptez faire pour atténuer les risques pour la salubrité des aliments en établissant un programme par écrit, qui comprendra des procédures et des registres, des documents et registres de formation et des documents et registres de vérification.
- Cette étape peut exiger beaucoup de temps (consultez le *Manuel nº 2 – Avantage Bonnes pratiques de fabrication* et le *Manuel nº 3 – Avantage HACCP* pour obtenir plus de détails).

2e étape : Formation du personnel

- Deuxièmement, vous devez donner au personnel de la formation sur la façon d'appliquer ce que vous avez mis par écrit.

3e étape : Vérification

- Troisièmement, vous devez vérifier si les employés font (et continuent de faire) ce qu'ils ont appris durant la formation.

Une fois les documents créés, il y a deux groupes de personnes à mettre à contribution.

1. **Exécutants** – Les personnes appliquant les mesures destinées à assurer la salubrité des aliments (p. ex. les personnes qui se lavent les mains ou qui contrôlent les marchandises reçues).
2. **Vérificateurs** – Les personnes qui doivent vérifier si les mesures ont été prises correctement.

Section 3 : Ce dont vous avez besoin

La présente section indique les ressources et les démarches nécessaires pour mettre en œuvre un programme pour la salubrité des aliments. En passant en revue les types de ressources dont vous avez besoin, vous verrez aussi quels sont les éléments essentiels ou les facteurs de succès primordiaux d'un système d'assurance de la salubrité des aliments. Les autres documents de la série fournissent des renseignements détaillés sur la mise en œuvre.

Ressources nécessaires

Il faut beaucoup de temps et de ressources pour mettre en œuvre un système détaillé d'assurance de la salubrité des aliments, surtout s'il comprend un plan HACCP complet. On évalue qu'il faut environ six mois pour les établissements ayant un fonctionnement simple et quelques années pour ceux qui ont des procédés complexes ou plusieurs gammes de produits. Vous devez consacrer de l'argent et des ressources humaines à votre système d'assurance de la salubrité des aliments si vous voulez qu'il soit un succès.

En général, il faut du temps pour :

- élaborer votre propre système (mettre les procédures par écrit);
- former le personnel;
- appliquer les mesures relatives à la salubrité des aliments;
- consigner les résultats et prendre des mesures correctives au besoin;
- procéder aux mises à jour et aux vérifications.

Il peut aussi être nécessaire d'investir dans ce qui suit :

- les services de consultants, d'ingénieurs ou d'experts dans certains domaines ou le salaire de nouveaux employés;
- l'assainissement, des services de blanchisserie ou des services de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles;
- de l'équipement neuf ou encore des réparations ou des modifications d'équipement;
- des dispositifs de contrôle ou de mesure (p. ex. des thermomètres);
- des matériaux ou des services de construction pour des rénovations;
- des fournitures pour l'usine ou le personnel (p. ex. des filets à cheveux ou des conteneurs de déchets);
- des produits chimiques pour des traitements (p. ex. pour l'épuration de l'eau);
- des services ou des fournitures de laboratoire.

Vous aurez besoin de ressources humaines pour élaborer votre système, former le personnel, assurer la surveillance et consigner les résultats. D'habitude, on désigne un coordonnateur ou une équipe responsable de la salubrité des aliments pour l'accomplissement d'une partie ou de l'ensemble de ces tâches. Cela peut faire économiser du temps et de l'argent, et la façon de procéder est indiquée dans les pages suivantes.

Un ingrédient essentiel : l'engagement de la direction

Le plus souvent, quand un système d'assurance de la salubrité des aliments échoue, c'est à cause d'un manque d'engagement de la part de la direction. Il s'agit donc d'un ingrédient essentiel au succès de votre programme pour la salubrité des aliments.

La décision d'adopter un système pour la salubrité des aliments doit venir de la haute direction. L'engagement de la direction suppose le soutien et la participation des hauts dirigeants d'un établissement (en général les propriétaires, le président, le chef de la direction, etc.) pour la prise des décisions et pour l'élaboration, la mise en œuvre et le maintien de votre système, du début à la fin du processus.

Si la direction ne manifeste pas clairement son engagement en assurant le leadership et en affectant les fonds et les ressources nécessaires, il sera très difficile d'établir votre système d'assurance de la salubrité des aliments et vous ne pourrez pas avoir la certitude de vraiment restreindre les risques au minimum. Votre système d'assurance de la salubrité des aliments ne sera donc pas efficace.

Si la direction n'est pas déterminée à instaurer de bonnes pratiques de salubrité des aliments, il sera difficile d'amener les employés à prendre le programme au sérieux et il est peu probable qu'ils feront le nécessaire pour accroître la salubrité des produits. L'engagement de la direction favorise la coopération des employés et la création d'une atmosphère d'amélioration continue.

C'est donc dire que, même si tout le monde dans l'industrie alimentaire a un rôle à jouer dans l'assurance de la salubrité des aliments, c'est la direction des entreprises qui en a l'ultime responsabilité.

Voici des exemples de ce que les gestionnaires peuvent faire :

- prendre la décision initiale d'adopter un système d'assurance de la salubrité des aliments et affecter les ressources nécessaires pour élaborer, mettre en œuvre et maintenir un système efficace;
- faire bien sentir aux employés que le système d'assurance de la salubrité des aliments est important en en parlant dans les réunions, en installant des affiches, etc.;
- donner l'exemple en participant à des réunions sur la salubrité des aliments, à de la formation et à des vérifications, en apprenant bien les procédures et règles d'assurance de la salubrité des aliments (p. ex. se laver les mains ou porter un filet à cheveux) et en les appliquant pour bien montrer aux employés ce qu'on attend d'eux;
- prévoir et appliquer des sanctions disciplinaires pour les employés qui ne remplissent pas leurs obligations en matière de salubrité des aliments (leur faire comprendre qu'ils doivent prendre la salubrité des aliments au sérieux pour conserver leur emploi);
- montrer de l'enthousiasme en profitant des occasions de remercier et de féliciter les employés qui font un bon travail, notamment après une vérification ayant donné des résultats positifs.

Un ingrédient essentiel : un coordonnateur ou une équipe responsable de la salubrité des aliments

Il faut désigner au moins une personne (ou toute une équipe) chargée de superviser l'élaboration du système, de surveiller les progrès de la mise en œuvre et de voir à ce que le système soit mis à jour au besoin. La personne ou l'équipe en question doit très bien connaître l'établissement, ses produits et procédés de même que le domaine de la salubrité des aliments. Si personne dans votre établissement ne remplit ces exigences, vous pouvez :

- désigner une personne et lui faire suivre la formation nécessaire sur la salubrité des aliments;
- embaucher un nouvel employé apte à exercer les fonctions;
- retenir les services d'un expert ou d'un consultant du domaine de la salubrité des aliments (reportez-vous à l'information ci-dessous).

Si votre établissement est assez grand pour justifier la création d'une équipe responsable de la salubrité des aliments, celle-ci doit être composée d'employés ayant une expertise relative à différents volets des activités de l'entreprise, notamment :

- l'assurance de la qualité,
- la production,
- l'entretien,
- l'assainissement,
- l'expédition et la réception,
- la gestion.

Avez-vous besoin d'un consultant?

Pour élaborer et mettre en œuvre un système d'assurance de la salubrité des aliments, il faut un expert du domaine. Qu'il ait acquis son expertise dans le cadre de ses études ou de son travail, cet expert doit bien comprendre les risques propres à votre secteur d'activité et savoir comment les réduire au minimum. Si vous n'avez pas d'expert semblable dans votre personnel, un bon consultant peut vous procurer les compétences spécialisées et l'expertise qu'il vous faut.

L'ampleur de l'aide à obtenir auprès de ce consultant dépend de la mesure dans laquelle le personnel connaît les mesures de salubrité des aliments et agit déjà sur les risques.

Un ingrédient essentiel : la formation

Votre entreprise repose sur votre personnel, et son rendement ne peut être bon que si le rendement du personnel l'est aussi. Pour que votre système d'assurance de la salubrité des aliments soit un succès, il faut un personnel bien formé qui fait bien son travail en tout temps. Les mesures d'assurance de la salubrité des aliments doivent faire partie des tâches quotidiennes.

Un système efficace exige que vous-même et vos employés sachiez quoi faire, c'est-à-dire quelles tâches accomplir, comment procéder et pourquoi ces tâches sont nécessaires. Une bonne formation régulière est essentielle pour que tous les membres du personnel connaissent bien leurs responsabilités en relation avec la salubrité des aliments et soient capables de les exercer.

Chaque employé doit connaître son rôle en matière d'assurance de la salubrité des aliments et suivre les règles et procédures applicables de l'entreprise. Les besoins de formation des employés varient en fonction du groupe auquel ils appartiennent (p. ex. la direction, les coordonnateurs de la salubrité des aliments, la production, l'entretien et l'assainissement). Pour en savoir davantage sur les besoins propres à chaque groupe et avoir plus de détails sur les exigences et les recommandations concernant la formation, consultez d'autres documents de la série *(Manuel nº 2 – Avantage Bonnes pratiques de fabrication* et *Manuel nº 3 – Avantage HACCP)*.

Un élément essentiel : les documents

Les documents remplissent deux fonctions importantes dans un système d'assurance de la salubrité des aliments.

1. Outils contribuant à rendre le système d'assurance de la salubrité des aliments efficace

Les procédures écrites expliquent aux employés, aux vérificateurs et aux autres intéressés comment vous comptez respecter une norme en particulier. En planifiant et en consignant tous les détails relatifs à votre système d'assurance de la salubrité des aliments, vous pourrez attribuer clairement des responsabilités précises et expliquer ou illustrer les conditions acceptables. De plus, les procédures écrites et les calendriers permettent d'économiser du temps et de l'argent en indiquant la marche à suivre pour assurer la salubrité des aliments.

Avec des procédures écrites et des calendriers, il est plus facile :

- d'établir des systèmes complets et bien conçus – on peut voir si toutes les normes et exigences ont été bien remplies;
- de faire bien comprendre aux employés quelles sont leurs responsabilités – ils savent quoi faire, comment et quand le faire, qui est responsable, le matériel et les fournitures à utiliser et les registres à remplir;
- de veiller à ce que chaque personne responsable fasse ce qu'il faut en tout temps.

2. Documents prouvant que les mesures nécessaires ont été prises

Les documents viennent prouver l'engagement continu de l'entreprise à l'égard de la salubrité des aliments et l'application des mesures nécessaires pour assurer la salubrité des aliments. Vous avez besoin de registres pour montrer que vous mettez en pratique votre système d'assurance de la salubrité des aliments. Les vérificateurs et les clients veulent des preuves objectives de la conformité de l'entreprise aux normes de salubrité des aliments.

« L'une des premières questions que les clients potentiels nous posent c'est si nous avons l'agrément HACCP. »

– Guy Armstrong, directeur des ventes et du marketing, Honey Bar Products International Inc.

Les coûts

Les coûts varient beaucoup d'un établissement à l'autre et dépendent de plusieurs facteurs.

État des installations

Par exemple, si l'immeuble abritant vos installations est vieux et comporte des surfaces difficiles à nettoyer ou qu'il est accessible aux insectes et aux animaux nuisibles, vous pourriez avoir besoin de faire des investissements considérables dans les immobilisations.

État de l'équipement

La salubrité des aliments nécessite un équipement qui fonctionne avec exactitude et qui donne toujours les résultats escomptés (p. ex. la température du four). Les parties de l'équipement qui entrent en contact avec les aliments, les ingrédients ou les emballages doivent se nettoyer facilement et être en bon état. Il pourrait être nécessaire d'effectuer des réparations, des remplacements ou des réglages. Vous pourriez aussi avoir à acheter de l'équipement neuf pour certains processus de surveillance (p. ex. un thermomètre pouvant être étalonné, un pH-mètre ou un détecteur de métal).

Degré de connaissance et de formation du personnel en matière de salubrité des aliments

Tous les membres du personnel doivent bien connaître la salubrité des aliments et recevoir une formation suffisante pour pouvoir accomplir leurs tâches. Afin d'évaluer les coûts de la formation, il faut tenir compte de ce qui suit :

- le nombre d'employés et le poste qu'ils occupent;
- la formation actuellement ou récemment suivie dans le domaine de la salubrité des aliments;
- le nombre de langues bien connues;
- le taux de roulement du personnel.

Nombre de produits et de procédés

L'envergure du système d'assurance de la salubrité des aliments dépend le plus souvent de celle de l'établissement. En général, plus les produits sont nombreux et variés et plus les procédés et l'équipement sont complexes, plus votre système sera complexe.

Risques inhérents aux ingrédients, aux produits et aux procédés

Plus les risques associés aux produits et introduits par les procédés de transformation sont importants, plus les mesures de contrôle le seront aussi. Pour évaluer les risques que représentent vos produits pour la salubrité des aliments, vous devez tenir compte de ce qui suit :

- l'utilisation prévue (p. ex. aliments prêts à manger par rapport aux aliments à préparer) et les clients visés;
- les risques associés aux ingrédients, y compris l'utilisation d'ingrédients réglementés et la présence d'allergènes.

Coûts ponctuels et coûts récurrents

Les coûts ponctuels sont habituellement ceux associés à la planification, à l'élaboration et à la mise en œuvre du système d'assurance de la salubrité des aliments et qui représentent les investissements initiaux.

Les coûts récurrents sont ceux engendrés par les activités courantes, comme la formation, la tenue des registres, la surveillance et la mise à jour. Il n'est pas possible d'éviter ces coûts récurrents si on veut garantir la salubrité des aliments de façon continue (c.-à-d. avoir des vérifications donnant des résultats positifs, remplir les conditions d'agrément).

Pour en savoir plus

Ressources pour les entreprises de transformation des aliments

Guides et outils

Manuels

Il existe cinq manuels sur la *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments* pour les entreprises de transformation des aliments. Ces manuels, qui doivent être lus dans l'ordre, servent d'abord à vous familiariser avec les programmes et ensuite à vous indiquer toutes les étapes à franchir pour les mettre en œuvre et enfin obtenir l'agrément.

Manuel nº 1 – Introduction à la *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments* pour les entreprises de transformation des aliments : Donne une vue d'ensemble des programmes *Avantage* pour l'industrie de l'alimentation.

Manuel nº 2 – Avantage Bonnes pratiques de fabrication : Indique les exigences du programme *Avantage BPF* et explique les principales choses à faire afin d'établir des BPF pour votre établissement. Il contient des modèles pour les procédures écrites et les registres et plusieurs suggestions sur les moyens à prendre pour respecter les normes.

Manuel nº 3 – Avantage HACCP : Expose les exigences du programme *Avantage HACCP* et montre comment établir des plans HACCP pour votre établissement en utilisant les huit formules pour les plans HACCP.

Manuel nº 4 – Avantage HACCP Plus : Donne les exigences du programme *Avantage HACCP Plus* et explique comment mettre en œuvre un système de traçabilité et des mesures de sécurité.

Manuel nº 5 – Se préparer à une vérification : Sert à se préparer à subir une vérification et explique le processus d'agrément dans le cadre des programmes *Avantage*.

Pour obtenir un exemplaire de ces documents, composez le 1 877 424-1300.

DVD sur le programme Bonnes pratiques de fabrication

Le DVD explique d'une manière conviviale les normes relatives au personnel dans le cadre d'*Avantage BPF* (p. ex. le lavage des mains, la tenue vestimentaire et les maladies). Le langage est simple, les paroles sont réduites au minimum et les explications sont accompagnées de gestes, de symboles et d'indications sonores. Chaque exemplaire du DVD offre le choix entre les huit langues les plus courantes dans l'industrie (le français, l'anglais, l'italien, le polonais, le portugais, le chinois simplifié, le chinois traditionnel et l'espagnol).

Pour obtenir un exemplaire du DVD, composez le 1 877 424-1300.

Trousse de formation pour le programme Avantage Bonnes pratiques de fabrication

La trousse de formation pour le programme *Avantage Bonnes pratiques de fabrication* contient un ensemble d'outils destinés à vous aider à donner à votre personnel de la formation sur les Bonnes pratiques de fabrication. Ces outils offrent un moyen économique de donner une formation interne adaptée à votre établissement. La trousse couvre sept volets :

Module 1 : les pratiques relatives au personnel
Module 2 : l'expédition, la réception et l'entreposage
Module 3 : l'assainissement
Module 4 : l'entretien du matériel
Module 5 : le contrôle des insectes et des animaux nuisibles
Module 6 : les rappels
Module 7 : la salubrité de l'eau

La trousse comprend une présentation en PowerPoint de Microsoft, des commentaires à l'intention des formateurs, une liste de choses à dire, des idées de sujets à discuter et des cahiers destinés aux participants.

Pour commander une trousse, adressez-vous à l'Alliance of Ontario Food Processors, au 519 896-5967 ou au *www.aofp.ca*.

Autres sources d'information

Site Web des programmes Avantage

Le site Web des programmes *Avantage* est au *www.ontario.ca/haccp-fr*. Il contient de l'information de base sur les programmes *Avantage* et de la documentation, il annonce les activités à venir et il donne la liste des établissements agréés.

Ligne téléphonique des programmes Avantage

Les entreprises de transformation des aliments en Ontario peuvent composer le 1 877 424-1300 pour parler à un conseiller en salubrité des aliments de la Série de programmes *Avantage*.

Adresse électronique des programmes Avantage

Les entreprises de transformation des aliments en Ontario peuvent envoyer leurs questions par courriel au advantage@ontario.ca.

Ateliers sur les programmes Avantage

Depuis 2004, le MAARO tient des ateliers portant sur les programmes *Avantage* pour la salubrité des aliments à l'intention des entreprises de transformation des aliments en Ontario. Pour faire ajouter votre nom à la liste d'invités, composez le 1 877 424-1300.

Entretiens téléphoniques avec un conseiller en salubrité des aliments

Les entreprises de transformation des aliments de l'Ontario peuvent appeler la ligne téléphonique des programmes *Avantage* pour parler individuellement à un conseiller en salubrité des aliments et lui poser une série de questions. Préparez vos questions et ayez à portée de la main les documents que vous avez établis jusqu'ici.

Ressources

Problème	Ressources offertes
Méconnaissance des programmes ou manque d'engagement de la part de la direction →	• Site Web des programmes *Avantage* : *www.ontario.ca/haccp-fr* • *Manuel n° 1* – Introduction à la *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments* pour les entreprises de transformation des aliments
Manque de connaissances →	• Ligne téléphonique des programmes *Avantage* : 1 877 424-1300 • Adresse électronique des programmes *Avantage* : advantage@ontario.ca • *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments* pour les entreprises de transformation des aliments, manuels n^os^ 1 à 5 • Ateliers sur les programmes *Avantage* • Entretiens téléphoniques avec un conseiller en salubrité des aliments
Manque de temps ou de ressources pour élaborer des procédures écrites et des registres →	• Exemples et formules fournis dans le *Manuel n° 2 – Avantage Bonnes pratiques de fabrication* et le *Manuel n° 3 – Avantage HACCP*
Manque de temps ou de ressources pour donner de la formation →	• Trousse de formation pour le programme *Avantage Bonnes pratiques de fabrication* : *www.ontario.ca/haccp-fr* • DVD sur le programme *Avantage Bonnes pratiques de fabrication* • Ateliers sur les programmes *Avantage*
Divers niveaux de connaissance du français parmi le personnel →	• DVD sur le programme *Avantage Bonnes pratiques de fabrication* (présenté dans 8 langues) • D'autre documentation peut être offerte dans plusieurs langues : 1 877 424-1300
Manque de reconnaissance de vos pratiques de salubrité des aliments →	• Obtention de l'agrément accordé par l'Office des normes générales du Canada dans le cadre des programmes *Avantage* et reconnaissance du MAAARO
Restrictions financières →	• Site Web du MAAARO indiquant les programmes de financement actuellement offerts : *www.ontario.ca/maaaro*

Points saillants et coordonnées

Les programmes *Avantage* peuvent vous aider à :

- accroître la salubrité de vos produits;
- préserver la bonne réputation de votre entreprise;
- répondre à la demande du marché et peut-être aussi en ouvrir de nouveaux;
- augmenter l'efficacité de votre entreprise.

La gestion de la salubrité des aliments comprend trois concepts clés :

1. La prévention
2. Les mesures de contrôle scientifiques
3. La responsabilité individuelle

La réussite d'un système d'assurance de la salubrité des aliments repose sur :

- l'engagement de la direction à y consacrer le temps et les ressources nécessaires et à exercer du leadership;
- la désignation d'un coordonnateur ou la création d'une équipe responsable de la salubrité des aliments;
- la prestation de formation visant à communiquer les règles et les procédures;
- l'établissement de documents pour assurer l'uniformité et prouver l'engagement continu de l'entreprise.

La *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments* comprend trois niveaux progressifs. À partir du deuxième niveau, chaque niveau inclut les exigences du niveau précédent.

1. *Avantage BPF* – mise sur les bonnes pratiques de fabrication servant à réduire les risques associés au personnel et aux locaux.
2. *Avantage HACCP* – comprend en plus les plans HACCP qui visent à réduire les risques liés aux ingrédients, aux produits et aux étapes de transformation.
3. *Avantage HACCP Plus* – inclut également des mesures de traçabilité qui permettent de remonter jusqu'aux fournisseurs des ingrédients et de faire le suivi des produits jusqu'aux clients ainsi que des mesures de sécurité visant à prévenir l'altération volontaire et la contamination intentionnelle.

Pour en savoir plus, communiquez avec la Direction des programmes de salubrité et de traçabilité des aliments du MAAARO.

Site Web : *www.ontario.ca/haccp-fr*

Adresse électronique : advantage@ontario.ca

Téléphone : 1 877 424-1300

Annexe : Choisir un programme pour la salubrité des aliments

Programmes des secteurs public et privé

Lorsque vient le temps de mettre en œuvre un système d'assurance de la salubrité des aliments, vous pouvez choisir un programme parmi un vaste éventail. Les programmes peuvent être classés dans deux groupes – les programmes publics et les programmes privés. Le présent manuel porte sur la *Série de programmes Avantage pour la salubrité des aliments*, qui est un programme public.

Programmes publics

Les programmes publics pour la salubrité des aliments sont offerts par le gouvernement. Le gouvernement du Canada a établi le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) à l'intention des établissements de transformation agréés par le gouvernement fédéral. Pour certains établissements, la participation au PASA est obligatoire. C'est l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui est chargée d'effectuer la vérification de ces établissements. Avant la mise en œuvre des programmes *Avantage*, les établissements non agréés par le gouvernement fédéral n'avaient accès à aucun programme pour la salubrité des aliments reconnu par le gouvernement. Les programmes *Avantage* sont élaborés et offerts par le gouvernement de l'Ontario. Ils ne sont pas obligatoires, mais ils offrent aux établissements de transformation des aliments de l'Ontario la possibilité de participer à un programme reconnu par le gouvernement.

Programmes privés

Les programmes privés pour la salubrité des aliments sont offerts par des entreprises. À titre d'exemple, mentionnons le programme de l'American Institute of Bakers, le programme British Retail Consortium Global Standard, ISO 22000 de l'Organisation internationale de normalisation et le programme Safe Quality Food (SQF). Il y a des programmes privés qui existent depuis longtemps et qui ont la réputation d'être rigoureux et complets.

Tous les programmes HACCP sont basés sur les principes élaborés par la Commission du Codex Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé. De nombreux programmes HACCP (qui comprennent les BPF) ont été établis un peu partout dans le monde en fonction des principes du Codex. Cependant, il n'existe pas de programme BPF ou HACCP universellement accepté, car aucun programme HACCP en particulier ne s'est imposé.

Comme les programmes HACCP sont fondés sur les principes du Codex, les exigences sont sensiblement les mêmes, quel que soit le programme que vous adoptiez. Tous ces programmes (p. ex. celui du BRC ou SQF) comprennent les BPF et HACCP en plus d'exigences propres à chacun concernant notamment la vérification des documents, le contrôle de la qualité, les mesures de protection de l'environnement, les réunions d'équipe et la participation de la haute direction.

Choisir un programme pour la salubrité des aliments

Si vous avez l'intention de retenir les services d'une personne ou d'un organisme pour faire vérifier votre système d'assurance de la salubrité des aliments, vous devrez décider quel programme servira de référence (ou quel programme vous allez adopter).

Pour prendre cette décision, vous devez vous poser quelques questions.

1. Que pouvez-vous vous permettre?

Différentes possibilités s'offrent à vous :

- adopter le programme sans engager de frais pour une vérification ou un agrément;
- si vous avez des problèmes précis dans votre établissement, mettre en œuvre uniquement les BPF qui permettront de les régler (p. ex. problèmes liés au personnel et à l'assainissement);
- adopter un programme HACCP afin de ne pas perdre un important client.

2. Qu'exigent vos clients?

- Un programme pour la salubrité des aliments? (Il n'est peut-être pas nécessaire d'obtenir un certificat, mais simplement de montrer que vous appliquez les BPF ou les principes HACCP, ou les deux.)
- Des BPF ou un programme HACCP vérifiés par un tiers?
- Un agrément obtenu dans le cadre d'un programme pour la salubrité des aliments en particulier?
- Un certificat officiel d'un programme en particulier délivré par un vérificateur accrédité?

Devez-vous recourir aux services d'un vérificateur accrédité?

Les programmes concernant la salubrité et la qualité des aliments sont élaborés par des organismes (publics ou privés) qui établissent les normes à respecter. Ce n'est pas nécessairement l'organisme qui établit les normes qui fait les vérifications. Cependant, c'est lui qui détermine qui a les compétences nécessaires pour effectuer des vérifications et accorder l'agrément relatif à son programme et est autorisé à le faire.

Par exemple, le British Retail Consortium (BRC) est un groupe de détaillants du Royaume-Uni qui a élaboré BRC Global Standard, un programme d'agrément en matière de salubrité et de qualité des produits qui comprend des normes que doivent respecter les établissements de transformation des aliments. Le BRC ne fait pas de vérification dans les établissements de transformation, mais il détermine les compétences que doivent posséder les vérificateurs et les accrédite. Seuls les vérificateurs accrédités sont autorisés à délivrer des certificats BRC à des établissements de transformation.

Un vérificateur accrédité en particulier peut être autorisé à accorder l'agrément pour plusieurs programmes en matière de salubrité et de qualité des aliments.

En outre, il y a des vérificateurs qui ne sont pas accrédités et qui, par conséquent, ne peuvent accorder l'agrément pour aucun programme.

Par exemple, ils peuvent offrir des services de vérification visant à déterminer si un établissement de transformation des aliments répond aux normes du BRC et délivrer leur propre certificat donnant la preuve que l'établissement a fait l'objet d'une vérification par un tiers, mais il ne s'agit pas d'un certificat officiel du BRC.

Ce type de vérification par un tiers peut être suffisant ou non pour vos clients.

Si vous prévoyez vous soumettre à une vérification et obtenir l'agrément pour un programme en particulier (p. ex. ISO 22000 ou le programme du BRC), assurez-vous que le vérificateur que vous embauchez est bel et bien accrédité pour effectuer des vérifications et accorder l'agrément dans le cadre du programme en question.

Pourquoi est-il recommandé d'adopter les programmes *Avantage*?

« C'est parce que les programmes certifiés par le gouvernement jouissent d'une plus grande crédibilité que nous avons choisi *Avantage HACCP*. »

– Ron Heleniak, propriétaire, Norwich Packers

Nous vous recommandons d'utiliser les ressources des programmes *Avantage* pour mettre en œuvre votre système d'assurance de la salubrité des aliments, et ce, quel que soit le programme que vos clients exigent que vous adoptiez. Il existe pour les programmes *Avantage* de nombreuses ressources gratuites qui sont rédigées dans un style clair et qui sont faciles à utiliser.

Les programmes *Avantage* comprennent :

- ✓ des suggestions, des exemples et des lignes directrices pratiques;
- ✓ des exigences logiques et faciles à comprendre qui sont justifiées et bien organisées;
- ✓ des normes universelles applicables à tous les établissements, peu importe leur taille et leurs produits;
- ✓ une démarche volontaire en trois étapes qui vous permet de progresser à votre propre rythme;
- ✓ des normes souples et axées sur les résultats.

L'adoption des programmes *Avantage* :

- ✓ contribue à la salubrité des aliments;
- ✓ fournit des procédures et des registres montrant votre engagement à l'égard de la salubrité des aliments;
- ✓ dote votre entreprise d'un système HACCP qui repose sur des principes internationaux;
- ✓ vous fournit des BPF fondées sur les pratiques exemplaires acceptées par l'industrie;
- ✓ permet de remplir les exigences des vérifications effectuées par des tiers.

Que vous choisissiez l'agrément *Avantage* (accordé à la suite d'une vérification effectuée par l'Office des normes générales du Canada) ou un autre programme d'agrément, vous pouvez vous inspirer des programmes *Avantage* pour élaborer votre système d'assurance de la salubrité des aliments. *Avantage HACCP* propose des normes uniquement pour les BPF et HACCP. Par conséquent, selon le programme visant la salubrité et la qualité des aliments que vous choisissez (ou que vous devez adopter pour répondre aux exigences de vos clients), vous devrez peut-être y ajouter des éléments afin qu'il réponde aux exigences supplémentaires du programme en question (p. ex. des mesures de protection de l'environnement ou de contrôle de la qualité).

Si vous avez adopté *Avantage HACCP* dans votre établissement, votre programme devrait répondre aux exigences de vos clients concernant HACCP et du volet HACCP de programmes tels que celui du BRC, SQF ou ISO 22000.

www.ontario.ca/haccp-fr